

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ  
ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΣΒΑΣΗΣ 2024

**ΜΑΘΗΜΑ** : ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ (515)  
**ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ** : Δευτέρα, 17/06/2024  
**ΩΡΑ** : 08:00 – 10:30

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΔΕΚΑΕΠΤΑ (17) ΣΕΛΙΔΕΣ

**ΟΔΗΓΙΕΣ:**

1. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.
2. Όλες οι απαντήσεις να δοθούν στο εξεταστικό δοκίμιο το οποίο να επιστραφεί.
3. Απαγορεύεται η χρήση διορθωτικού υγρού ή άλλου υλικού.
4. Στο τέλος του εξεταστικού δοκιμίου δίνονται επιπρόσθετες σελίδες σε περίπτωση που ο χώρος απάντησης κάποιας ερώτησης δεν είναι ικανοποιητικός.

**5. ΤΑ ΜΕΡΗ ΤΟΥ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ ΕΙΝΑΙ ΤΡΙΑ (Α΄, Β΄ ΚΑΙ Γ΄).**

Το **Μέρος Α΄** αποτελείται από δώδεκα (12) ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με τέσσερις (4) μονάδες.

Το **Μέρος Β΄** αποτελείται από τέσσερις (4) ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με οκτώ (8) μονάδες.

Το **Μέρος Γ΄** αποτελείται από δύο (2) ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με δέκα (10) μονάδες.

**ΜΕΡΟΣ Α. Αποτελείται από δώδεκα (12) ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με τέσσερις (4) μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.**

1. Να αντιστοιχίσετε τις κατηγορίες και τις υποκατηγορίες της χορτοφαγίας από τη **στήλη Α** με τις ανάλογες διατροφικές προτιμήσεις από τη **στήλη Β**.  
(μονάδες 4)

ΣΤΗΛΗ Α Κατηγορίες /Υποκατηγορίες		ΣΤΗΛΗ Β Διατροφικές Προτιμήσεις	
1	Raw Veganism (Ωμοφαγία)	α	Ιαπωνικός τρόπος διατροφής ο οποίος βασίζεται κυρίως στην κατανάλωση δημητριακών, λαχανικών και οσπρίων με έμφαση στο ρύζι και τα φύκια.
2	Ovo-Vegetarian (Αυγο-χορτοφαγία)	β	Τρόπος διατροφής ο οποίος βασίζεται κυρίως στην κατανάλωση ακατέργαστων ή αποξηραμένων φρούτων, ξηρούς καρπούς και σπόρια.
3	Semi-Vegetarian (Ημιχορτοφαγία)	γ	Τρόπος διατροφής ο οποίος αποκλείει το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα, αλλά περιλαμβάνει τα αυγά και τις κύριες ομάδες τροφίμων της χορτοφαγίας.
4	Macrobiotic Diet (Μακροβιοτική διατροφή)	δ	Τρόπος διατροφής ο οποίος βασίζεται στην κατανάλωση τροφίμων τα οποία δεν έχουν υποστεί κάποια θερμική ή γενικά επεξεργασία, αποκλείοντας όλες της ζωικής προέλευσης τροφές.
		ε	Τρόπος διατροφής ο οποίος βασίζεται κυρίως στην κατανάλωση τροφίμων από φυτική προέλευση, συμπεριλαμβάνοντας περιστασιακά την κατανάλωση τροφίμων από ζωική προέλευση.
		στ	Τρόπος διατροφής ο οποίος περιλαμβάνει γαλακτοκομικά προϊόντα και τις κύριες ομάδες τροφίμων της χορτοφαγίας, αλλά αποκλείει τα αυγά

ΣΤΗΛΗ Α	1	2	3	4
ΣΤΗΛΗ Β				

2. Να προσδιορίσετε αν το περιεχόμενο των ακόλουθων προτάσεων είναι σωστό (Σ) ή λάθος (Λ), γράφοντας Σ ή Λ στην αντίστοιχη στήλη.

(μονάδες 4)

A/A	Δηλώσεις	Σ ή Λ
α	Η λέξη « <b>ταβέρνα</b> » πιστεύεται ότι προέρχεται από την λατινική λέξη «taberna», η οποία σήμαινε «οινομαγειρείον».	
β	Το « <b>καπηλειό</b> » στην αρχαία Ελλάδα σήμαινε εμπορικό μικρομάγαζο, με κύρια έμφαση τη πώληση ποτού πάρα φαγητού, δηλαδή το «οινοπωλείο».	
γ	Τα « <b>σικεροποτεία</b> » ονομάζονταν τα νοθευτήρια κρασιού κατά τη Βυζαντινή περίοδο.	
δ	Η λέξη « <b>μεζές</b> » πιστεύεται ότι προέρχεται από τη περσική λέξη «maze», η οποία σημαίνει «γεύση».	

3. Συμπληρώστε τα κενά κάθε πρότασης, επιλέγοντας την κατάλληλη **ορθή λέξη** από τον πιο κάτω πίνακα λέξεων.

(μονάδες 4)

Καβουρμάς	Μαγειρίτσα	Αλά Σπετσιώτα	Γιουβέτσι
Μπουγάτσα	Μπριάμ	Παπουτσάκια	Μπουράνι

- α) Ο τρόπος παρασκευής ψαριού στο φούρνο \_\_\_\_\_, ετοιμάζετε με φιλέτα ψαριού ή με ολόκληρο ψάρι, ελαιόλαδο, κρεμμύδια, σκόρδο, ώριμες ντομάτες, μαϊντανό και αλατοπίπερο.
- β) Ο \_\_\_\_\_ είναι αλλαντικό της Βορείου Ελλάδος από μοσχάρι κρέας, αλλά υπάρχουν και παραλλαγές με αρνίσιο ή χοιρινό κρέας.
- γ) Η \_\_\_\_\_ είναι μια παραδοσιακή σούπα η οποία παρασκευάζεται το Πάσχα με αρνίσια εντόσθια, κομμένα σε μικρά κομμάτια μαζί με φρέσκα κρεμμυδάκια, μαρούλι, άνηθο, και δένεται με αυγολέμονο.
- δ) Το \_\_\_\_\_ είναι ένα φαγητό το οποίο παρασκευάζεται από ανάμεικτα λαχανικά, τα οποία ψήνονται στο φούρνο μαζί με ντομάτες, ελαιόλαδο και φρέσκα βότανα.

4. Να αναφέρετε τα **τέσσερα (4)** μέρη που αποτελείται **ένα σάντουιτς** και να δώσετε από **ένα (1)** παράδειγμα για το καθένα.

(μονάδες 4)



Μέρη Σάντουιτς	Παράδειγμα

5. Να κατονομάσετε **τέσσερεις (4)** παράγοντες οι οποίοι επηρέασαν την ελληνική γαστρονομία.

(μονάδες 4)

- α) \_\_\_\_\_
- β) \_\_\_\_\_
- γ) \_\_\_\_\_
- δ) \_\_\_\_\_

6. Η επιλογή και ο αριθμός των μεζέδων παίζουν σημαντικό ρόλο στην επιτυχία ή όχι ενός παραδοσιακού μενού κυπριακής ταβέρνας. Να αναφέρετε **τέσσερις (4)** παράγοντες σύμφωνα με τους οποίους μπορούν οι μεζέδες να διαφοροποιηθούν.  
(μονάδες 4)

- α) \_\_\_\_\_  
β) \_\_\_\_\_  
γ) \_\_\_\_\_  
δ) \_\_\_\_\_

7. Να αναφέρετε **τέσσερα (4)** αρχεία / έντυπα παρακολούθησης που υποχρεωτικά πρέπει να διατηρεί μια επισιτιστική επιχείρηση όταν εφαρμόζει το σύστημα HACCP.  
(μονάδες 4)

- α) \_\_\_\_\_  
β) \_\_\_\_\_  
γ) \_\_\_\_\_  
δ) \_\_\_\_\_

8. Να επιλέξετε τη σωστή απάντηση.  
(μονάδες 4)

- α) Ποιος από τους πιο κάτω καφέδες γίνεται με μια δόση εσπρέσο η οποία προστίθεται μέσα σε ένα φλυτζάνι με ζεστή σοκολάτα;

- i. Caffé Latte
- ii. Caffé Mocha
- iii. Espresso Macchiato
- iv. Espresso Doppio

- β) Ποιος από τους πιο κάτω καφέδες παρασκευάζεται με μια δόση εσπρέσο και λίγο ζεστό αφρόγαλα;

- i. Caffé Lungo
- ii. Cappuccino
- iii. Espresso Macchiato
- iv. Espresso Doppio

9. Στις πιο κάτω φωτογραφίες απεικονίζονται δύο ειδικά φαγητά.

α) Να γράψετε τις ονομασίες των δύο υλικών που φαίνονται στη πιο κάτω φωτογραφία εκτός από το λευκό τυρί.

(μονάδες 2)

i. ....

ii. ....



β) Να γράψετε τις ονομασίες των δύο υλικών που φαίνονται στη πιο κάτω φωτογραφία.

(μονάδες 2)

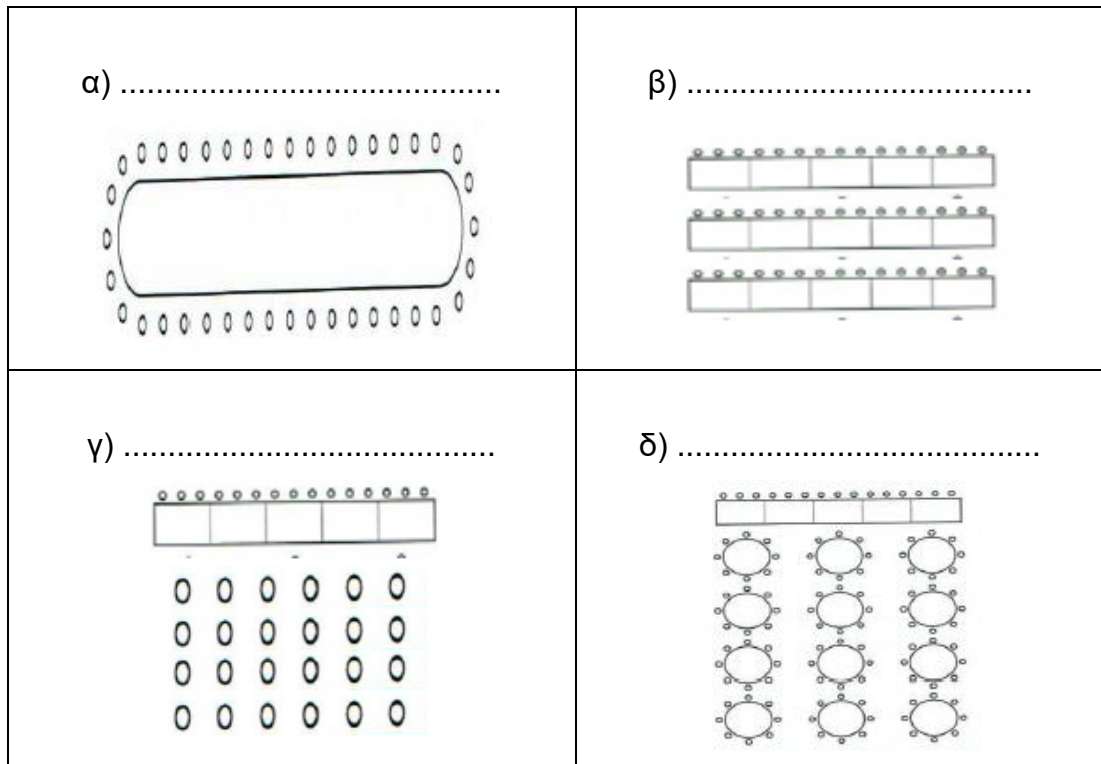
i. ....

ii. ....



10. Να γράψετε τις ονομασίες των πιο κάτω διαρρυθμίσεων αίθουσας για διοργάνωση συνεδρίων.

(μονάδες 4)



11. Η μέθοδος σεβριρίσματος γκεριντόν (gueridon service) χρησιμοποιείται σε εστιατόρια πολυτελείας. Να αναφέρετε **δύο (2)** πλεονεκτήματα και **δύο (2)** μειονεκτήματα της μεθόδου αυτής.

(μονάδες 4)

**Πλεονεκτήματα:**

α) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

β) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Μειονεκτήματα:**

α) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

β) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

12. Να αναφέρετε τους **τέσσερις (4)** βοηθητικούς χώρους του εστιατορίου.

(μονάδες 4)

α) \_\_\_\_\_

β) \_\_\_\_\_

γ) \_\_\_\_\_

δ) \_\_\_\_\_

**ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Α΄  
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Β΄**

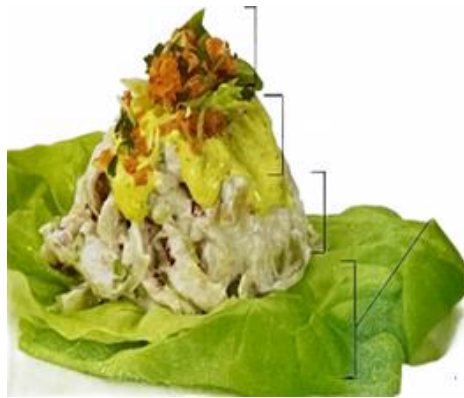


**ΜΕΡΟΣ Β΄. Αποτελείται από τέσσερις (4) ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με οκτώ (8) μονάδες.**

13. Οι σαλάτες αποτελούν ένα αναπόσπαστο μέρος σε κάθε μενού. Για τον λόγο αυτό, θα πρέπει να δίνουμε διάφορες επιλογές σαλατών στους πελάτες, έτσι ώστε να καλύπτουμε όλες τις διατροφικές ανάγκες και προτιμήσεις τους:

α) Να αναφέρετε τα **τέσσερα (4)** μέρη που αποτελείται μια σαλάτα και να εξηγήσετε τα **δύο (2)** απο αυτά.

(μονάδες 4)



**Τα μέρη της σαλάτας:**

- i. \_\_\_\_\_
- ii. \_\_\_\_\_
- iii. \_\_\_\_\_
- iv. \_\_\_\_\_

**Επεξήγηση μέρη της σαλάτας**

- i. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- ii. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

β) Να αναφέρετε τις **τέσσερις (4)** κατηγορίες στις οποίες ταξινομούνται οι σαλάτες σύμφωνα με τη χρήση και τη θέση τους στο μενού και να γράψετε από **ένα (1)** παράδειγμα για την κάθε κατηγορία.

(μονάδες 4)

Κατηγορίες Σαλατών	Παράδειγμα

14. Το ρύζι είναι ένα από τα πιο συχνά καταναλώσιμα τρόφιμα στον κόσμο. Είναι νόστιμο, χορταστικό και εύκολο στην παρασκευή του, καθιστώντας το τέλειο βασικό υλικό σε κάθε σπίτι ή επαγγελματική κουζίνα.

α) Να συσχετίσετε τους ιταλικούς όρους της **στήλης Α** με το αντίστοιχο στάδιο παρασκευής του βασικού ιταλικού ριζότου από τη **στήλη Β**.

(μονάδες 5)

ΣΤΗΛΗ Α Ορολογία		ΣΤΗΛΗ Β Στάδια παρασκευής ριζότου	
1	Brodo	α	Προσθήκη ρυζιού και σοτάρισμα με το βούτυρο.
2	Soffrito	β	Σταδιακή προσθήκη ζεστού ζωμού με συνεχές ανακάτεμα.
3	Condimenti	γ	Προσθήκη του βασικού υλικού στα μισά της διαδικασίας.
4	Riso	δ	Σοτάρισμα κρεμμυδιού και σκόρδου σε βούτυρο.
5	Mantecatura	ε	Προσθήκη παγωμένου κομματιού βουτύρου και τριμμένο τυρί παρμεζάνα.
		στ	Προσθήκη του λευκού κρασιού στα μισά της διαδικασίας ψησίματος.
		ζ	Προσθήκη της τελευταίας κουταλιάς από το ζωμό.

ΣΤΗΛΗ Α	1	2	3	4	5
ΣΤΗΛΗ Β					

β) Να αναφέρετε τους **τρεις (3)** τύπους ρυζιού ανάλογα με το **χρώμα**, το **μέγεθος** και την **περιεκτικότητα** του σε **άμυλο**. Να δώσετε **ένα (1)** παράδειγμα για τον κάθε τύπο.

(μονάδες 3)

Τύποι ρυζιού	Παράδειγμα

15. Η εμφάνιση και η ποιότητα του εξοπλισμού αντανakλούν το επίπεδο, την εικόνα και το γόητρό της κάθε επισιτιστικής επιχείρησης. Ο κάθε Διευθυντής πρέπει να επιλέξει τον εξοπλισμό που ταιριάζει καλύτερα στη κάθε περίπτωση.

α) Να αναφέρετε **τέσσερα (4)** κριτήρια που πρέπει να έχει υπόψη του ένας υπεύθυνος αγορών για την αγορά εξοπλισμού στο εστιατόριο.

(μονάδες 4)

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

β) Να αναφέρετε **τέσσερα (4)** χαρακτηριστικά (προδιαγραφές) που θα ζητούσατε σε μία προσφορά για την αγορά μιας καινούριας σειράς πιατικών για το εστιατόριο.

(μονάδες 4)

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

16. Εργάζεστε στη θέση του Γενικού Διευθυντή σε ένα ξενοδοχείο πέντε αστέρων και θέλετε να προσλάβετε ένα Αρχιμπάρμαν.

α) Να αναφέρετε **οκτώ (8)** απαραίτητα προσόντα που πρέπει να διαθέτουν οι υποψήφιοι για τη θέση του Αρχιμπάρμαν.

(μονάδες 4)

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

β) Να καταγράψετε **οκτώ (8)** καθήκοντα που θα αναθέσετε στον Αρχιμπάρμαν τον οποίο θα προσλάβετε.

(μονάδες 4)

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

**ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Β΄  
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Γ΄**

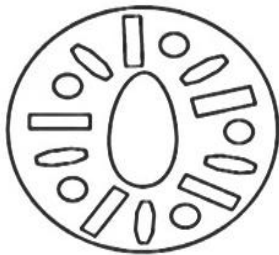
**ΜΕΡΟΣ Γ΄. Αποτελείται από δύο (2) ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με δέκα (10) μονάδες.**

17. Με την πάροδο του χρόνου, οι γαστρονομικές ανησυχίες, αντιλήψεις και προβληματισμοί των Γάλλων σεφ, τους έφεραν αντιμέτωπους με διάφορες προκλήσεις. Η επιδίωξη τους να ξεφύγουν από τα κλασικά δεδομένα, είχε ως αποτέλεσμα τη δημιουργία της μοντέρνας κουζίνας «Nouvelle Cuisine»..

α) Να αναγνωρίσετε τις παρακάτω εικονογραφήσεις με τα **τρία (3)** αντιπροσωπευτικά στυλ στησίματος τα οποία χρησιμοποιούνται στη μοντέρνα τεχνική παρουσίαση φαγητού στο πιάτο **«Nouvelle Plating Style»**.

(3 μονάδες)

I.



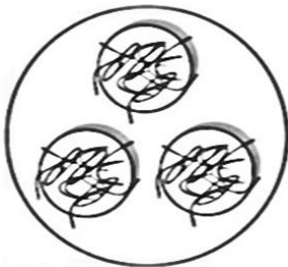
---

II.



---

III.



---

β) Να αναφέρετε **τέσσερις (4)** γενικούς κανόνες της μοντέρνας τεχνικής παρουσίασης φαγητού στο πιάτο.

(4 μονάδες)

- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

γ) Να συνθέσετε ένα προκαθορισμένο μενού (table d'hôte) μοντέρνας δημιουργικής κυπριακής κουζίνας με **τρεις (3)** σειρές και να περιγράψετε το κάθε φαγητό. Το μενού θα πρέπει να αποτελείται από **ένα (1)** ζεστό ορεκτικό, **ένα (1)** κυρίως πιάτο με συνοδευτικά και σάλτσα και **ένα (1)** επιδόρπιο πιάτο.

(μονάδες 3)

**ΖΕΣΤΟ ΟΡΕΚΤΙΚΟ:**

---

---

---

**ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ:**

---

---

---

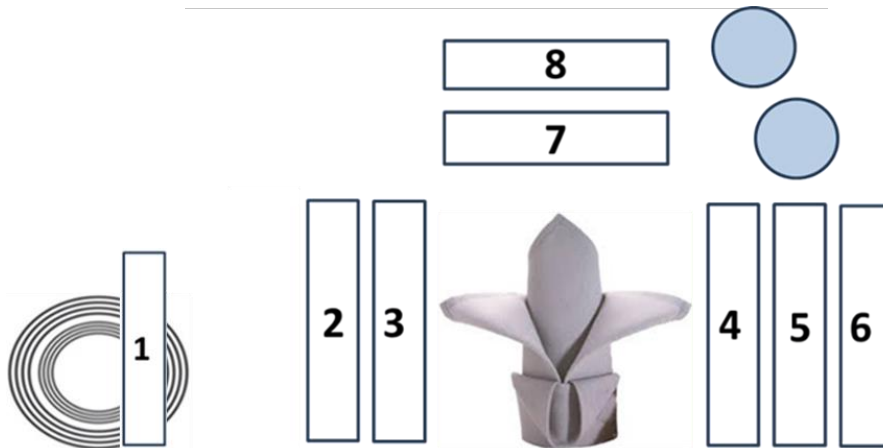
**ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ:**

---

---

---

18. Στο ξενοδοχείο που κάνετε την πρακτική σας θα σερβίρετε σε εκδήλωση το πιο κάτω Ιταλικό μενού:



α) Να ονομάσετε τα οκτώ (8) σερβίτσια που θα τοποθετούσατε στον αντίστοιχο αριθμό της πιο πάνω εικόνας για την ετοιμασία του κουβέρ.

(4 μονάδες)

8: \_\_\_\_\_

7: \_\_\_\_\_

1: \_\_\_\_\_

4: \_\_\_\_\_

2: \_\_\_\_\_

5: \_\_\_\_\_

3: \_\_\_\_\_

6: \_\_\_\_\_

β) Ο πελάτης έχει παραγγείλει ένα παλαιωμένο κόκκινο κρασί. Ο οινοχός μόλις το έχει ανοίξει.

- i. Να αναφέρετε **δύο (2)** αντικείμενα απο τον απαραίτητο εξοπλισμό που θα χρειαστείτε για να κάνετε σωστά τη μετάγγιση του κρασιού.

(μονάδες 2)

---

---

- ii. Στη φωτογραφία ένας οινοχός ακολουθεί τη διαδικασία σερβιρίσματος κρασιού σε πελάτη. Να εξηγήσετε το λάθος που κάνει.

(μονάδες 2)

---

---



- γ) Υπάρχουν δύο (2) τρόποι μεταφοράς των άδειων ποτηριών του κρασιού και του νερού από τον τραπεζκόμο. Να τους αναφέρεται, να τους περιγράψετε και να εξηγήσετε σε ποιες περιπτώσεις μπορεί να χρησιμοποιείται ο κάθε τρόπος.

(μονάδες 2)

---

---

---

---

---

---

---

**ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ**



## Επιπρόσθετες Σελίδες

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---